

Roendanski kolac za Mr.D kajsijski



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Baza:

- **180** gistopljenog putera
- **2** šoljebrašna
- **2/3** šolješecera

Miks od kajsije za punjenje:

- **3,5** šoljekajsija isecenih na kocke
- **1/2** šolješecera
- **1,5** šoljevode

Testo za vrh kolaca:

- **180** gputera
- **1** šoljabrašna
- **1,5** šoljarendanog kokosa
- **1** šoljabraon šecera

Priprema

Sastojke za basu fino izmešamo.

Sipamo u pleh kojismo obložili papirom za pečenje.

Spremimo punjenje od kajsija sa sastojcima iz liste.

Izmešamo pa u mikrotalasnoj nanajjacem stepenu pripremamo 20 minuta. Svakih 5 minuta izvadimo i promecamo. Kada je tecnost isparila nadev je gotov.

Sipamo preko baze.

Pripremimo gornji sloj od sastojaka navedenih i stavimo preko kajsija.

Pecemo 20 do 25 minuta dok malo ne porumeni.

Kada je gotovo, pospemo šećerom u prahu i jedemo.

Savet

Kako verovatno nema svežih kajsija kod veine vas, možete koristiti i sušene ili kompot.